



Les plats principaux

Paninis garnis d'été

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de tomates séchées au soleil
4 tranches de jambon sec italien
1 cuillère à soupe de menthe
2 mozzarella (en tranches)
1 aubergine
4 panini's
poivre
sel

Méthode de préparation

Badigeonnez les rondelles d'aubergine avec de l'huile d'olive et rôtissez-les bien des deux côtés. Salez et poivrez puis saupoudrez la menthe.

Coupez les paninis sur la longueur. Garnissez chaque côté avec une tranche de jambon et de l'aubergine. Répartissez la mozzarella sur les paninis ainsi que les tomates séchées au soleil.

Fermez les paninis et déposez-les sur le gril jusqu'à ce que le côté extérieur soit croquant et que le fromage soit fondu. Retournez les régulièrement.

Ustensiles de cuisine

Poêle à griller

